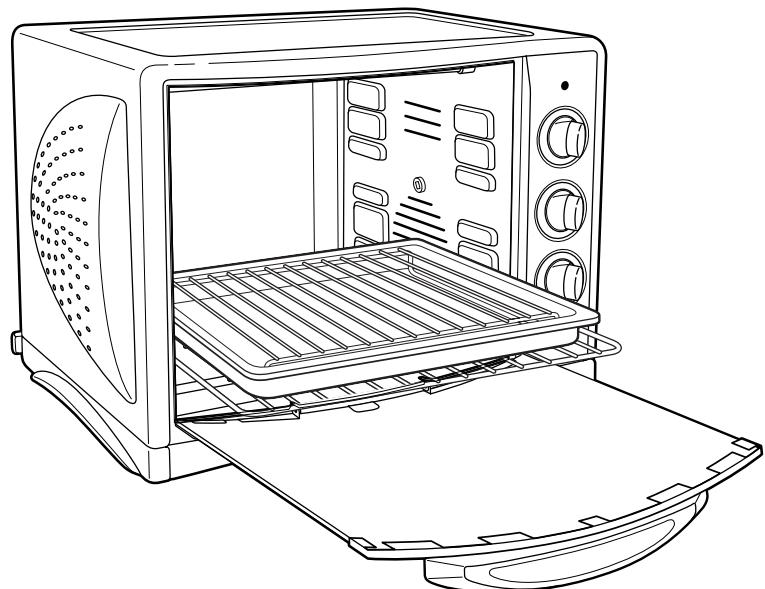


Countertop Oven with Convection

Four à convection de comptoir

Horno de convección para mostrador



English 2
USA: 1-800-851-8900

Français 14
Canada : 1-800-267-2826

Español 26
México: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este
instruccivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Be sure to allow hot oil or liquids to cool before moving appliance.
12. To disconnect, turn any control to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation, or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn oven off, turn Timer to OFF position. See "Parts and Features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

2

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

Always unplug your oven from the outlet when not in use.

Before First Use

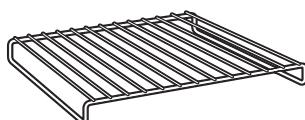
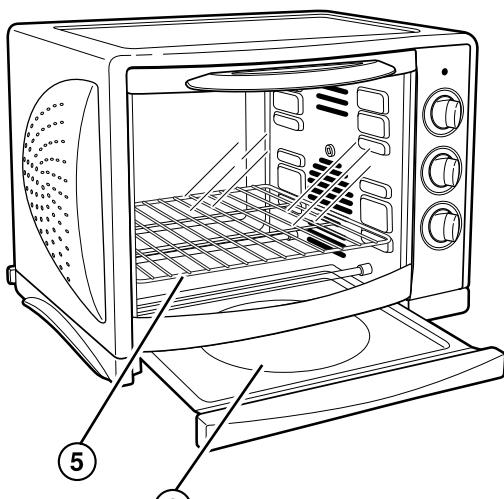
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug the oven into an outlet. Turn the Temperature Knob to 450°F (230°C). Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash all accessories before using.

Parts and Features

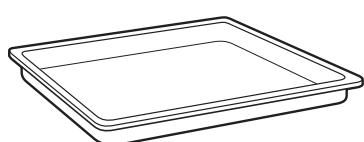
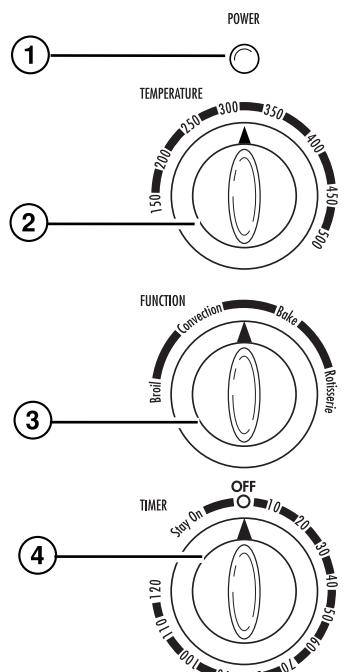
1. Power Indicator Light
2. Temperature Knob
3. Function Knob
4. ON/OFF (O) Oven Control/Timer
5. Oven Rack (2)

6. Slide-Out Tray
7. Rotisserie Forks on Rotisserie Rod (Rotisserie Skewer)
8. Rotisserie Lift
9. Pizza Pan

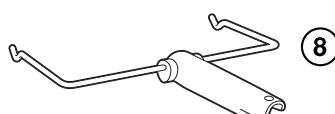
*optional feature on certain models



Broiler Rack



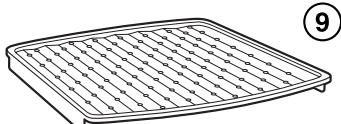
Bake Pan



Rotisserie Lift



Rotisserie Forks on Rotisserie Rod*
(Rotisserie Skewer)



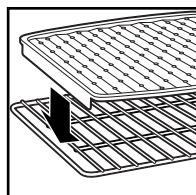
Pizza Pan

How to Use Your Oven

Baking and Traditional Cooking

1. Place oven rack in middle or low position depending on food to be cooked.

When cooking pizza, place pizza pan on top of rack with pizza pan legs aligned to drop into oven rack slots.



2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to BAKE.
4. Set Timer to 10 minutes or Stay On to preheat oven for 10 minutes.
5. Place food to be baked into oven.
6. Set Timer to desired time or to Stay On.
7. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Warming and Reheating Tips

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F (150°C) for 10 minutes.

- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F (180°C) for 20 to 30 minutes or until heated through.

Baking Tips

- The convection method cooks up to one-third faster than traditional baking.
- When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- Cooking time will vary considerably depending on the meat's thickness. Cook until thermometer inserted in the center of the meat registers desired doneness.

WARNING



Fire Hazard

To reduce risk of fire, do not use oven cooking bags in this oven.

Pan Sizes

The following pans should fit your oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

- 6-cup muffin pan
- 2 8 x 4-inch (20 x 10 cm) loaf pans
- 9 x 5-inch (23 x 13 cm) loaf pans
- 2 8-inch (20 cm) round or square baking pans
- Most 1 to 1½ quart (1 to 1½ L) casserole dishes

Broiling

1. Place oven rack in high or middle position. Place food on broil rack in the bake pan and place in oven. Do not preheat oven.
2. Set Temperature Knob to 500°F (260°C).
3. Set Function Knob to Broil.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Broiling Tips

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Always allow at least one inch between the food and the heating element.
- Use oven rack in high position for faster broiling times. Use low position for foods needing longer broiling times, like chicken.

Broiling Chart

FOOD	APPROXIMATE TIME
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

Optional Features (available on certain models)

Convection Cooking

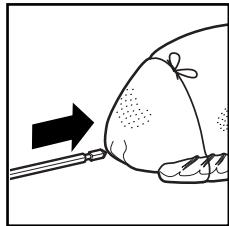
NOTE: Most food items will bake up to one-third faster in convection mode than traditional bake mode.

1. Place oven rack in middle or low position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to Convection.
4. Set Timer to 10 minutes or Stay On to preheat 10 minutes before beginning to bake.
5. Place food to be baked into oven.
6. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
7. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

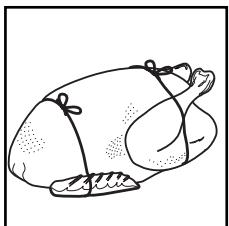
Optional Features (cont.)

Rotisserie Cooking

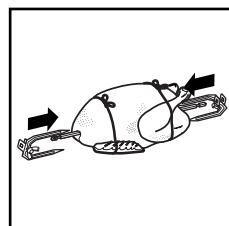
1. Place oven rack in lowest position then place bake pan on rack.
2. Preheat oven to desired temperature.
NOTE: The bottom heating elements will not come on during rotisserie cooking.
3. Insert Rotisserie Rod into center of meat.



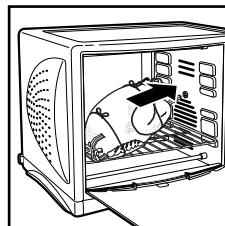
NOTE: Chicken and large pieces of meat must be tied with cotton string. Chicken wings **and** legs must be tied tightly to prevent them from hitting the bake pan. The oven can accommodate up to a 5-pound chicken if centered and tied properly.



4. Place Rotisserie Forks on Rod with Forks inserted into the bottom side of the chicken. Center meat lengthwise on rod.
5. Tighten the screws on the Rotisserie Forks after the meat is centered on the Rod.



6. Turn oven to OFF; use Rotisserie Lift



to insert the Rod into oven with the pointed end of Rod inserted into the right side of oven. Lift Rod above bracket on left side of oven and rest Rod on the bracket. Place bake pan under meat.

7. Turn Function Knob to the Rotisserie setting.
NOTE: Always turn oven to OFF to check meat temperature or to remove meat from oven.
8. To remove cooked meat from oven, place the Rotisserie Lift with the hooks under the Rotisserie Rod. Lift and slide the Rotisserie Rod to the left and remove from the oven.
9. Place meat on a clean surface and use a pot holder to unscrew the Rotisserie Forks from Rotisserie Rod. Slide meat onto a serving tray or cutting surface.

Cleaning Your Oven

Your oven's slide out tray should be cleaned regularly for best performance and long life.

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. To clean the crumb tray, slide out and wipe crumb tray with a damp cloth. Slide back into position.
4. To clean the oven interior walls and outside of oven, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off metal scouring pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

Troubleshooting

The oven will not heat.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn Temperature Knob to 350°F (180°C), turn Function Knob to Bake, and turn Timer to Stay On.

An odor and smoke comes from the oven.

Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

Some foods burn and some are not done.

Use oven rack position to center food in the oven. Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Baking Recipes

Roast Chicken

To roast a whole chicken in the oven, it must be 7 pounds or smaller.

Baked Potatoes

4 medium baking potatoes, about 10-ounces each

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 425°F (220°C); set Function Knob to **Bake**. Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and put in oven. Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil as this may increase cooking time.

Hot Mexican Bean Dip

15-ounce (425 g) can black beans,
well drained

1/3 cup (80 ml) salsa

1 teaspoon (5 ml) hot pepper sauce
1/3 cup (80 ml) sour cream

4 ounces (115 g) Monterey Jack cheese,
grated

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **Bake**. Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa and half of the cheese. Spoon into shallow casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake for about 10 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

Makes 3 cups.

7

Baking Recipes

Mini Meat Loaves

1 pound (450 g) lean ground beef
 1 small onion, finely chopped
 3/4 cup (175 ml) fresh bread crumbs
 1 egg, beaten
 1 tablespoon (15 ml) Parmesan cheese, grated
 1 tablespoon (15 ml) fresh parsley, finely chopped
 1/4 teaspoon (1.25 ml) salt
 1/4 teaspoon (1.25 ml) pepper

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **Bake**. Combine all ingredients and mix well. Divide mixture in a 6-cup muffin pan. Bake for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

Minute Muffins

1 cup (250 ml) self-rising flour
 1/2 cup (125 ml) milk
 2 tablespoons (30 ml) mayonnaise or sour cream

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 450°F (230°C); set Function Knob to **Bake**. Stir together ingredients. Spoon into greased 6 cup muffin pan. Bake for 12 minutes or until done. **Makes 6 muffins.**

5 Minute Pizza

English muffins, split in half and slightly toasted	Grated mozzarella cheese
Pizza or spaghetti sauce	Pepperoni slices

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 450°F (230°C); set Function Knob to **Bake**. Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese then top with pepperoni. Place pan in oven and bake for about 5 minutes or until cheese melts.

Raspberry-Pepper Glazed Ham

1 9 to 10-pound (4050 g – 4500 g) cooked bone-in spiral-cut ham	1 tablespoon (15 ml) garlic, minced
1 12-ounce (350 g) jar raspberry preserves	1 tablespoon (15 ml) black pepper
2 tablespoons (30 ml) white vinegar	2 tablespoons (30 ml) raspberry liqueur, optional

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **Bake**.

Place oven rack in lowest position. Assemble broil rack in baking pan and place ham on rack. Prepare and heat ham according to package directions.

In a saucepan, combine raspberry preserves, white vinegar, garlic, black pepper, and raspberry liqueur, (optional). Cook on medium until small bubbles appear around edge. Brush half of glaze over ham 30 minutes before it is done. Bake for final 30 minutes. Reheat remaining glaze. Remove glazed ham from oven. Spoon remaining glaze over ham just before serving. **Makes 20 servings.**

Honey Bun Cake

1/2 cup (125 ml) packed brown sugar	2/3 cup (150 ml) vegetable oil
1/2 cup (125 ml) white sugar	4 eggs
1/3 cup (80 ml) chopped pecans (optional)	8 ounces (225 g) plain yogurt
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	
1 package 18.25 ounce (517g) yellow cake mix	

To preheat oven, set Temperature Control Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **Bake**.

Grease bottom and sides of a bunt pan with shortening; lightly flour. In a small bowl, mix brown sugar, white sugar, pecans (optional), and cinnamon until well blended; set aside. In a large bowl, beat cake mix, oil, eggs, and yogurt with an electric mixer on medium speed for 2 minutes. Spread half of the batter in the pan. Evenly spread cinnamon mixture over the batter. Spread remaining batter over the cinnamon layer. Bake about 55 minutes or until toothpick inserted in to the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes and turn on to plate. **Makes 12 servings.**

Honey Bun Cake Glaze

1 cup (250 ml) powdered sugar	
2 teaspoons (10 ml) milk	
1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla or desired extract	

In a small bowl, mix powdered sugar, milk, and extract until smooth. Prick top of cake with fork and drizzle glaze over cake while slightly warm.

Easy Banana Bread

1 package 18.25 ounce (517g) white cake mix	1/2 cup (125 ml) buttermilk
1 cup (250 ml) ripe banana (about 2 medium), mashed	1/3 cup (80 ml) vegetable oil
	3 eggs, beaten
	1 cup (250 ml) chopped nuts, (optional)

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **Bake**. Grease bottom and sides of two 9x5x3 inch (23 x 13 x 6 cm) loaf pans with shortening; lightly flour.

In a large bowl, beat cake mix, bananas, buttermilk, oil, and eggs with electric mixer on medium speed for 2 minutes. Stir in nuts if desired. Pour into prepared pans. Bake for 40 minutes or until toothpick inserted into the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes before removing from pan. Repeat for second loaf. **Makes 16 servings.**

Cranberry Pork Roast with Sweet Potatoes

3 sweet potatoes, peeled and quartered	1/2 cup (125 ml) sugar
1 2-pound (900 g) boneless pork roast	1/4 teaspoon (1.25 ml) ground cloves
14-ounce (400 g) can whole berry cranberry sauce	Salt to taste

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 400°F (205°C); set Function Knob to **Bake**.

Place sweet potatoes in the bottom of roasting pan. Wash roast and place on top of the potatoes. In a medium bowl, mash cranberry sauce; stir in sugar, cloves, and salt. Pour over roast and potatoes. Bake until thermometer inserted in the center of the roast registers 160°F (71°C), 45 to 60 minutes. **Makes 4 servings.**

Convection Recipes

Pumpkin Cookies

1 package 18.25 ounce (517g) white cake mix	1/4 cup (60 ml) butter or margarine, softened
2 teaspoons (10 ml) pumpkin pie spice	1/2 cup (125 ml) raisins, (optional)
1 cup (250 ml) canned pumpkin	

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 375°F (190°C); set Function Knob to **Convection**. Lightly spray cookie sheet with nonstick cooking spray.

Beat cake mix, pumpkin pie spice, pumpkin, and butter with electric mixer on medium speed for 2 minutes. Stir in raisins, (optional). Scoop out 1 tablespoon (15 ml) of dough, and place on prepared cookie sheet. Repeat with the remaining dough, placing scoops 2 inches (5 cm) apart. Bake for 10 to 12 minutes or until lightly browned around edges. Allow to sit on cookie sheet and cool 1 to 2 minutes before transferring to cooling rack. **Makes 24 servings.**

Double Corn Bread

1/4 cup (60 ml) milk	1 8-ounce (225 g) can corn, cream style
1 egg	2 cups (500 ml) self-rising corn meal mix
1/4 cup (60 ml) vegetable oil	

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 425°F (220°C); set Function Knob to **Convection**. Grease a 6-muffin tin.

In a large bowl, stir egg, milk, and oil together. Add cream corn and cornmeal mix; stir until cornmeal is just dampened. Pour batter into muffin tins. Bake for 20 minutes or until golden brown. **Makes 6 servings.**

Herb Roasted Turkey Breast

1 7 pound (3150 g) turkey breast, fresh or frozen, thawed	1/2 teaspoon (2.5 ml) garlic, minced
1 teaspoon (5 ml) ground thyme	1/2 cup (125 ml) butter, softened
1 teaspoon (5 ml) rosemary leaves, crushed	Salt and pepper to taste

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 400°F (205°C); set Function Knob to **Convection**.

Assemble broiler rack in back pan and spray with nonstick cooking spray. Wash turkey breast and pat dry with paper towel. Place turkey breast on rack breast side up. In small bowl mix thyme, rosemary, garlic, butter, salt, and pepper; rub mixture evenly on turkey breast. Roast turkey breast 2 1/2 hours or until internal temperature reaches 180°F (82°C). Remove from oven, cover and allow to rest for 15 minutes before carving. **Makes 8 servings.**

Rotisserie Recipes

Sage Pork Roast with Apple

1 2-pound (450 – 900 g) pork roast
 1 teaspoon (5 ml) dried sage
 ½ teaspoon (2.5 ml) black pepper
 1 tablespoon (15 ml) garlic, minced
 Salt to taste

4 slices bacon
 3 medium cooking apples, cored and sliced
 1 large onion, peeled and quartered

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 450°F (230°C); set Function Knob to **Bake**.

Place oven rack on lowest setting. Place roast on rotisserie assembly following instructions on page 6. In a small bowl combine sage, pepper, garlic and salt. Rub mixture on roast, place bacon slices across top of roast prior to tying. Tie the roast and place in oven. Put apples and onions in the baking pan and place on oven rack under roast. Roast for 1 to 1½ hours or until meat thermometer registers 160°F (71°C). Stir apples and onions to coat with pan juices. **Makes 6 servings.**

Herb-Rubbed Chicken

1 tablespoon (15 ml) dried sage leaves
 1 teaspoon (5 ml) dried ground thyme
 1 teaspoon (5 ml) black pepper
 ¼ teaspoon (1.25 ml) celery salt

½ teaspoon (2.5 ml) paprika
 1 4-pound (1800 g) chicken
 Olive oil

To preheat the oven, set Temperature Control Knob to 400°F (205°C); set Function Knob to **Bake**.

Wash chicken and pat dry with paper towels. Place chicken on rotisserie assembly following instructions on page 6.

In a small bowl, combine sage, thyme, pepper, celery salt, and paprika. Brush chicken with olive oil. Rub herb mixture over entire chicken. Roast for 2 hours or until thermometer registers 180°F (82°C). **Makes 4 to 5 servings.**

Broiling Recipes

Parmesan Baked Fish

1 pound (450 g) fresh or frozen fish fillets such as cod, salmon, or orange roughy	2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated
1 tablespoon (15 ml) olive oil	1/2 teaspoon (2.5 ml) tarragon
1 tablespoon (15 ml) lemon juice	1/2 teaspoon (2.5 ml) paprika
	Salt and pepper to taste

Follow broiling instructions on page 5.

Thaw fish if frozen. Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Rinse fish and pat dry with paper towel. In a sealable plastic bag add olive oil and lemon juice. In another bag, add cheese, tarragon, paprika, salt, and pepper; shake to mix. Place fish in oil and lemon juice bag and shake to coat all sides. Remove fish and place in dry mixture bag; shake to coat. Remove fish and place on place on the previously prepared pan.

Set Temperature Control Knob to 500°F (260°C); set Function Knob to **Broil**. Broil fish for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

Broiled Beef

2 pounds (900 g) London broil, round steak or desired cut	8 ounces (225 g) whole mushrooms 1 large onion
---	---

Marinade (can be substituted with prepared marinade):

1 clove garlic, minced	2 tablespoons (30 ml) ketchup
1/2 cup (125 ml) soy sauce	1 teaspoon (5 ml) dried oregano
2 tablespoons (30 ml) vegetable oil	1 teaspoon (5 ml) ground black pepper
1 tablespoon (15 ml) vinegar	

Follow broiling instructions on page 5.

In a small bowl, mix garlic, soy sauce, oil, vinegar, ketchup, oregano, and black pepper. Pierce meat generously with a fork on both sides. Pour marinade over meat.

Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Peel and quarter onions, wash mushrooms and place in the prepared baking pan. Place broiling rack over vegetables in baking pan. Remove meat from marinade and place on rack. Set Temperature Control Knob to 500°F (260°C); set Function Knob to **Broil**. Broil for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE :** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire lorsque tout appareil électroménager est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique s'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant tout nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que se soit. Appeler notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour tout renseignement sur examen, réparation ou réglage.
7. Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud électrique ou à gaz ou dans un four chauffé.
11. Prendre de grandes précautions lors de tout déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. S'assurer que l'huile chaude ou les liquides chauds refroidissent avant de déplacer l'appareil.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner toute commande à OFF (arrêt) puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Être extrêmement prudent lorsqu'on enlève le plateau ou lorsqu'on jette de la graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, pouvant provoquer des risques de choc électrique.
15. Aliments et ustensiles en métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four car ils peuvent déclencher un incendie ou provoquer des risques de choc électrique.
16. Un risque d'incendie est possible si le four est recouvert, touche ou est posé près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables pendant qu'il fonctionne. Ne poser aucun article sur l'appareil pendant qu'il fonctionne, ou avant que l'appareil refroidisse.
17. Exercer une grande prudence en utilisant des contenants fabriqués dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placer dans ce four aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles similaires.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute partie du four avec du papier métallique. Ceci provoquerait une surchauffe du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la minuterie à la position d'arrêt (OFF). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
22. Ne pas avoir les yeux ou le visage près de la porte en verre trempé au cas où le verre trempé se briserait.
23. Toujours utiliser l'appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens. Ceci est une mesure de sécurité afin de réduire les risques de choc électrique. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié pour remplacer la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif

de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant d'une manière ou d'une autre.

La longueur du cordon de cet appareil a été spécifiquement choisie afin de réduire les risques d'emmèlement et de chute. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge approuvée. Le calibrage de la rallonge doit être le même ou supérieur à celui du four. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer que celle-ci n'entrave pas la zone de travail où des enfants pourraient par inadvertance tirer ou trébucher dessus.

Cet appareil est équipé d'une porte en verre trempé. Le verre trempé est quatre fois plus solide que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Bien que le verre trempé puisse se briser, il se brise en morceaux sans bord coupant. Faire attention de ne pas érafler la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte est rayée ou a un bris, appeler notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle.

Toujours débrancher le four de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

Avant la première utilisation

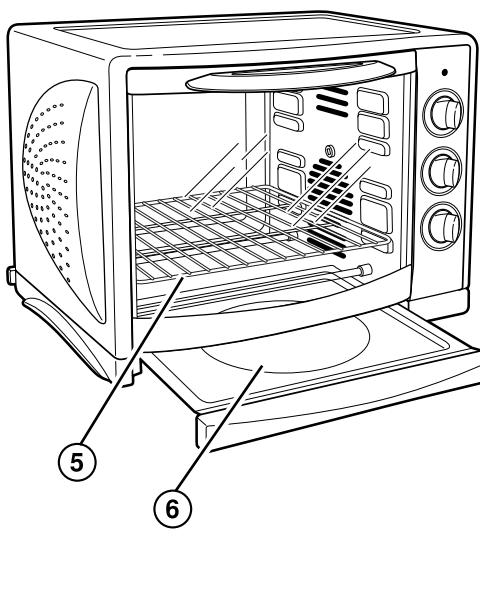
La plupart des appareils électroménagers à élément chauffant dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Brancher le four dans une prise de courant. Tourner le bouton de température sur 450°F. Faire chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial. Laver tous les accessoires avant leur utilisation.

Pièces et caractéristiques

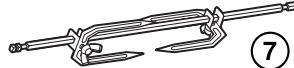
1. Témoin d'alimentation
2. Sélecteur de température
3. Bouton de réglage de la fonction
4. Commande ON/OFF (marche/arrêt) du four/de la minuterie
5. Grilles du four (2)

6. Plateau coulissant
7. Broches à rôtir sur tournebroche*
8. Système de levage de la rotisserie
9. Plat à pizza

*caractéristique facultative sur certains modèles



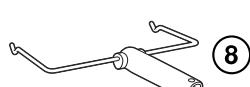
Moule à cuisson



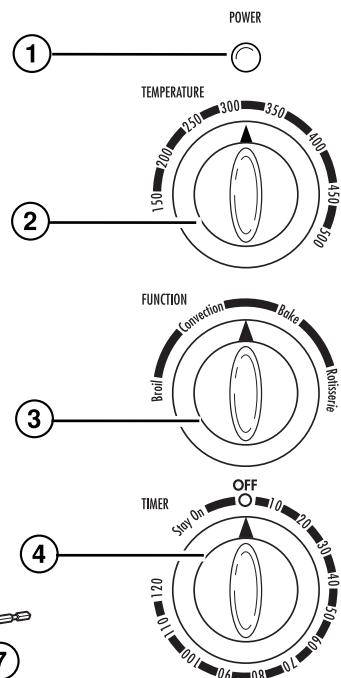
Broches à rôtir sur tournebroche*



Grille de cuisson au gril



Système de levage de la rotisserie



Plat à pizza

Utilisation du four

Cuisson au four et cuisine traditionnelle

1. Placer la grille au centre ou au bas du four selon les aliments à cuire.

Pour faire cuire une pizza,

la mettre sur la grille; s'assurer que les pieds du plat à pizza sont bien insérés dans les fentes de la grille du four.

2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée.

Conseils pour chauffer et réchauffer

- Ne pas envelopper complètement les aliments dans du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut arrêter le transfert de la chaleur et donc ralentir la cuisson.

Conseils pour la cuisson au four

- La méthode de cuisson par convection est 30 % plus rapide que la méthode de cuisson traditionnelle.
- Lors de la première utilisation, vérifier s'il faut ajuster la durée de cuisson ou la température.
- La durée de cuisson variera considérablement selon l'épaisseur de la viande. Faire cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique le degré de cuisson désiré.

Dimensions des plats de cuisson

Les plats de cuisson énumérés ci-dessous devraient convenir aux dimensions de ce four. Avant de préparer une recette, placer le plat de cuisson désiré dans le four pour s'assurer qu'il n'est pas trop grand.

Moule à muffins à 6 godets

Moule à pain de 20 x 10 cm (2) (8 x 4 po)

Moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po)

Plat de cuisson rond ou carré de 20 cm (2) (8 pouces)

La plupart des cocottes de 1 ou 1½ L

3. Positionner le bouton de réglage de la fonction sur BAKE (Cuisson au four).

4. Programmer la minuterie à 10 minutes ou la régler sur Stay On (Rester en marche) pour préchauffer le four pendant 10 minutes.

5. Mettre les aliments à cuire dans le four.

6. Programmer la minuterie à la durée désirée ou la régler sur Stay On (Rester en marche).

7. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four. Débrancher de la prise de courant.

- Pour réchauffer des pains mollets ou des biscuits, les placer sur le moule à cuisson et réchauffer à 300°F (150°C) pendant 10 minutes.

- Réchauffer les restes de rôtis ou les plats en cocotte à 350°F (180°C) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement chauds.

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Pour réduire le risque d'incendie, ne pas utiliser de sacs de cuisson pour four dans ce four.

Cuisson au gril

1. Placer la grille du four au centre ou dans le haut du four. Disposer les aliments sur la grille de cuisson au gril dans le moule à cuisson puis mettre dans le four. Ne pas préchauffer le four.
2. Positionner le sélecteur de température sur 500°F (260°C).
3. Positionner le bouton de réglage de la fonction sur Broil (Griller).
4. Programmer la minuterie entre 5 et 15 minutes ou la régler sur Stay on (Rester en marche).
5. À la mi-cuisson, ou lorsque les aliments ont bruni, retourner les aliments pour les faire cuire et brunir de l'autre côté.
6. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four. Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour la cuisson au gril

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four avant de faire cuire les aliments au gril.
- Toujours laisser au moins un pouce d'espace entre les aliments et l'élément de cuisson.
- Mettre la grille du four en haut du four pour faire griller plus rapidement. Si les aliments nécessitent une longue cuisson au gril, comme le poulet, mettre la grille du four au bas du four.

Guide de cuisson au gril

ALIMENTS	DURÉE APPROXIMATIVE DE CUISSON
Hamburgers	20 minutes
Hot-dogs	15 minutes
Chapelets de saucisses ou galettes de viande (percer les saucisses avant de les faire cuire)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

Les durées de cuisson énumérées ci-dessus sont des durées moyennes et devraient être ajustées selon les préférences individuelles. Retourner les aliments à la mi-cuisson.

Caractéristiques facultatives

(disponibles sur certains modèles)

Cuisson à convection

REMARQUE : la cuisson de la plupart des aliments est 30 % plus rapide avec la cuisson à convection qu'avec la méthode de cuisson traditionnelle.

1. Placer la grille au centre ou au bas du four selon les aliments à cuire.
2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée.
3. Positionner le bouton de réglage de la fonction sur Convection.
4. Programmer la minuterie à 10 minutes ou la régler sur Stay On (Rester en marche) pour préchauffer le four pendant 10 minutes avant de commencer la cuisson.
5. Mettre les aliments à cuire dans le four.
6. Programmer la minuterie entre 5 et 15 minutes ou la régler sur Stay on (Rester en marche).
7. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four. Débrancher de la prise de courant.

Caractéristiques facultatives (suite)

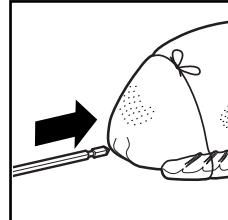
Cuisson au tournebroche

1. Placer la grille du four à la position la plus basse dans le four puis mettre le moule à cuisson sur la grille de cuisson.

2. Préchauffer le four à la température désirée.

REMARQUE : les éléments de cuisson situés au bas du four ne s'allument pas durant la cuisson au tournebroche.

3. Insérer le tournebroche au centre de la viande.

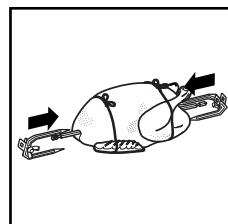


REMARQUE : le poulet et les gros morceaux de viande doivent être attachés avec de la ficelle de cuisine. Les ailes et les cuisses de poulet doivent être

attachées fermement pour éviter qu'elles ne touchent la lèchefrite. Ce four peut cuire un poulet de 5 livres s'il est bien centré dans le four et attaché correctement.

4. Placer les broches à rôtir sur le tournebroche. Les broches doivent être insérées dans la partie inférieure du poulet. Centrer la viande sur le tournebroche,

dans le sens de la longueur.



5. Resserrer les vis des broches à rôtir une fois que la viande est centrée sur le tournebroche.

6. Éteindre le four puis utiliser le système de levage de la rôtisserie pour insérer le tournebroche dans le four. L'extrémité pointue du tournebroche doit pointer

vers la droite du four. Placer le tournebroche au-dessus du support situé à la gauche du four et poser le tournebroche sur le support. Placer le moule à cuisson sous la viande.

7. Positionner le bouton de réglage sur la commande de rôtisserie.

REMARQUE : toujours ÉTEINDRE le four avant de vérifier la température de la viande ou de retirer la viande du four.

8. Pour retirer la viande cuite du four, positionner le système de levage de la rôtisserie avec les supports sous le tournebroche. Soulever et faire glisser le tournebroche vers la gauche et le retirer du four.

REMARQUE : utiliser la poignée du moule pour tenir fermement le moule chaud lorsqu'il est retiré du four.

9. Placer la viande sur une surface propre et utiliser une manique pour dévisser les broches à rôtir du tournebroche. Transférer la viande sur un plat de service ou sur une planche à découper.

Nettoyage du four

Le plateau coulissant du four devrait être nettoyé régulièrement pour assurer d'excellents résultats et garder le four en bon état plus longtemps.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Nettoyer la grille du four et le moule à cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et essuyer.
3. Pour nettoyer le plateau à miettes, le faire coulisser du four et l'essuyer avec un linge humide. Le faire coulisser à nouveau pour le remettre en position.

4. Pour nettoyer les parois intérieures et extérieures du four, les essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal. Les tampons à récurer en métal s'effilochent et des morceaux peuvent se déposer sur les parties électriques du four et ainsi poser un risque de choc électrique.

Dépannage

Le four ne chauffe pas.

Vérifier que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Ensuite tourner la commande du four à 350°F (180°C), puis tourner le bouton de réglage sur Bake (Cuisson) et la minuterie sur Stay On (Rester en marche).

Une odeur et de la fumée s'échappent du four.

La fumée et l'odeur sont normales lors de la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers à élément chauffant. Cela ne se reproduira plus après la période de chauffage initial.

Certains aliments brûlent et d'autres ne sont pas cuits.

Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Régler la température du four ou la durée de cuisson pour de meilleurs résultats avec les recettes.

Recettes à cuisson au four

Poulet rôti

Pour faire rôtir un poulet entier au four, celui-ci doit peser 7 livres maximum.

Pommes de terre au four

4 pommes de terre moyennes, d'environ 10 onces chaque

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 425°F (220°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Laver les pommes de terre, puis percer la peau à la fourchette. Mettre les pommes de terre dans un plat de cuisson et mettre au four. Faire cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ne pas les envelopper de papier aluminium car ceci peut augmenter la durée de cuisson.

Trempette piquante mexicaine aux fèves

1 boîte de 15 onces (425 g) de fèves noires bien égouttées	$\frac{1}{3}$ tasse (80 ml) de salsa
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante	4 onces (115 g) de fromage Monterey Jack, râpé
$\frac{1}{3}$ tasse (80 ml) de crème sure	

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 350°F (180°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Faire une purée avec les fèves. Ajouter la sauce piquante, la crème sure, la salsa et la moitié du fromage. Verser dans une cocotte peu profonde. Saupoudrer du reste du fromage. Faire cuire à 350°F pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à formation de bulles. Servir avec des croustilles de maïs. **Donne 3 tasses.**

Mini-pains de viande

1 lb (450 g) de bœuf maigre haché	1 c. à table (15 ml) de persil frais, finement haché
1 petit oignon, finement haché	
$\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de miettes de pain frais	$\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) de sel
1 œuf battu	$\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) de poivre
1 c. à table (15 ml) de fromage parmesan râpé	

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 350°F (180°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger. Répartir le mélange dans un moule à muffins à 6 godets. Faire cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 4 à 6 portions.**

Muffins minute

1 tasse (250 ml) de farine avec levure incorporée
 $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de lait
2 c. à table (30 ml) de mayonnaise ou de crème sure

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 450°F (230°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Mélanger les ingrédients. Répartir dans les 6 godets graissés d'un moule à muffins. Faire cuire pendant 12 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 6 muffins.**

Pizza 5 minutes

Muffins anglais, coupés en deux et légèrement grillés
Sauce à pizza ou spaghetti

Fromage mozzarella râpé
Tranches de pepperoni

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 450°F (230°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four). Mettre les moitiés de muffins dans le plat de cuisson, côté coupé vers le haut. Étaler de la sauce sur chaque muffin. Saupoudrer de fromage puis ajouter le pepperoni. Mettre le plat au four et faire cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Jambon glacé aux framboises et au poivre

1 jambon cuit de 9 à 10 livres (4 à 4,5 kg), non désossé, tranché en spirale	1 c. à table (15 mL) d'ail, émincé
1 bocal de 12 onces (350 g) de conserve de framboises	1 c. à table (15 mL) de poivre noir
2 c. à table (30 mL) de vinaigre blanc	2 c. à table (30 mL) de liqueur de framboise, facultatif

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 350°F (180°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Placer la grille à la position la plus basse. Mettre le jambon sur une grille dans un plat de cuisson au four. Préparer et faire chauffer le jambon en suivant les instructions sur l'emballage. Dans une casserole, mélanger les framboises en conserve, le vinaigre blanc, l'ail, le poivre noir et la liqueur de framboise (facultative). Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent au bord.

Appliquer la moitié du glaçage sur le jambon 30 minutes avant la fin de la cuisson. Faire cuire pendant 30 minutes de plus. Faire réchauffer le glaçage qui reste.

Retirer le jambon glacé du four. Verser le reste du glaçage à la cuillère sur le jambon juste avant de le servir. **Donne 20 portions.**

Gâteau moelleux

½ tasse (125 mL) bien tassée de cassonade	1 sachet de 18,25 onces (517 g) de mélange à gâteau jaune
½ tasse (125 mL) de sucre blanc	⅔ tasse (150 mL) d'huile végétale
⅓ tasse (80 mL) de pacanes en petits morceaux (facultatif)	4 œufs
2 c. à thé (10 mL) de cannelle en poudre	8 onces (225 g) de yaourt nature

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 350°F (180°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Enduire de shortening le fond et les côtés d'un moule à cheminée; fariner légèrement. Dans un petit bol, mélanger la cassonade, le sucre blanc, les pacanes (facultatif) et la cannelle jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le mélange à gâteau, l'huile, les œufs et le yaourt au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Verser la moitié de la pâte dans le moule. Verser le mélange à la cannelle sur la pâte de façon uniforme. Verser le reste de la pâte sur la couche de mélange à la cannelle. Faire cuire pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en sorte propre. Laisser le gâteau refroidir pendant 10 minutes et le retourner sur une assiette.

Glaçage pour gâteau moelleux

1 tasse (250 mL) de sucre à glacer	
2 c. à thé (10 mL) de lait	
½ c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille ou autre extrait	

Dans un petit bol, mélanger le sucre à glacer, le lait et l'extrait jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Piquer le dessus du gâteau à la fourchette et le napper de glaçage lorsque le gâteau est encore tiède.

Pain à la banane facile à faire

1 sachet de 18,25 onces (517 g)
de mélange à gâteau blanc
1 tasse (250 mL) de bananes
bien mûres(2 moyennes), écrasées
1/2 tasse (125 mL) de babeurre

1/3 tasse (80 mL) d'huile végétale
3 oeufs, battus
1 tasse (250 mL) de noix concassées
(facultatif)

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 350°F (180°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four). Beurrer et fariner le fond et les bords de deux moules à pain de 9 x 5 x 3 po (23 x 13 x 6 cm).

Battre le mélange à gâteau, les bananes, le babeurre, l'huile et les oeufs dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajouter les noix si désiré. Verser dans les moules préparés. Faire cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Laisser le gâteau refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler. Répéter pour le deuxième pain.
Donne 16 portions.

Rôti de porc aux canneberges et patates douces

3 patates douces, épluchées et
coupées en quartiers
1 rôti de porc de 2 livres (900 g) désossé
1 boîte (14 onces/400 g) de sauce aux
canneberges entières

1/2 tasse (125 mL) de sucre
1/4 c. à thé (1,25 mL) de clous de girofle
en poudre
Sel au goût

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 400°F (205°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Mettre les patates douces au fond d'une rôtissoire. Laver le rôti et le mettre sur les patates. Dans un bol de taille moyenne, écraser la sauce aux canneberges; ajouter le sucre, les clous de girofle en poudre et le sel et remuer. Verser sur le rôti et les patates. Faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre inséré au centre du rôti indique 160°F (71°C), entre 45 et 60 minutes. **Donne 4 portions.**

Recettes à cuisson par convection

Biscuits à la citrouille

1 sachet de 18,25 onces (517 g) de
mélange à gâteau blanc
2 c. à thé (10 mL) d'épices pour tarte
à la citrouille
1 tasse (250 mL) de citrouille en boîte

1/4 tasse (60 mL) de beurre ou
margarine, ramolli(e)
1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
(facultatif)

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 375°F (190°C); régler le bouton de fonction sur **Convection** (cuisson par convection). Vaporiser légèrement la plaque à biscuits de produit anti-adhésif de cuisson.

Battre le mélange à gâteau, les épices pour tarte à la citrouille, la citrouille et le beurre au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajouter les raisins secs (facultatif). Mettre une cuillérée à table (15 mL) de pâte sur la plaque à biscuits préparée. Répéter avec le reste de la pâte, en laissant 2 pouces (5 cm) entre les cuillérées. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur le bord. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque pendant 1 à 2 minutes avant de les déposer sur une grille à refroidir.

Pain de maïs double

1/4 tasse (60 mL) de lait

1 œuf

1/4 tasse (60 mL) d'huile végétale

1 boîte de 8 onces (225 g) de maïs,
style crème2 tasses (500 mL) de mélange de semoule
de maïs avec levure incorporée

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 425°F (220°C); régler le bouton de fonction sur **Convection** (cuisson par convection). Beurrer un moule à muffins à 6 godets.

Dans un grand bol, mélanger l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter le maïs en crème et la semoule de maïs; remuer jusqu'à ce que la semoule soit humidifiée. Verser la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le couteau inséré au centre en sorte propre. **Donne 6 portions.**

Poitrine de dinde rôtie aux herbes7 livres (3150 g) de poitrine de dinde,
fraîche ou surgelée, décongelée

1 c. à thé (5 mL) de thym en poudre

1 c. à thé (5 mL) de feuilles de romarin,
écrasées

1/2 c. à thé (2,5 mL) d'ail, émincé

1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli

Sel et poivre au goût

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 400°F (205°C); régler le bouton de fonction sur **Convection** (cuisson par convection).

Mettre la grille de la lèchefrite dans le moule et vaporiser de produit anti-adhésif pour cuisson. Laver la poitrine de dinde et l'essuyer à l'essuie-tout. Mettre la dinde sur la grille, côté poitrine vers le haut. Dans un petit bol, mélanger le thym, le romarin, l'ail, le sel, le poivre et le beurre; frotter le mélange uniformément sur la poitrine de dinde. Faire rôtir la dinde pendant 2 heures 1/2 ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 180°F (82°C). Retirer du four, couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes avant de découper. **Donne 8 portions.**

Recettes à cuisson au tournebroche**Rôti de porc à la sauge et aux pommes**

1 rôti de porc de 2 livres (450 – 900 g)

1 c. à thé (5 mL) de sauge séchée

1/2 c. à thé (2,5 mL) de poivre noir

1 c. à table (15 mL) d'ail, émincé

Sel au goût

4 tranches de bacon

3 pommes moyennes à cuire, évidées
et tranchées1 gros oignon, épluché et coupé en
quartiers

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 450°F (230°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Baisser la grille à la position la plus basse. Mettre le rôti sur l'ensemble de rotisserie en suivant les instructions à la page 18. Dans un petit bol, mélanger la sauge le poivre, d'ail et le sel. Frotter le mélange de sauge et de poivre sur le rôti, mettre des tranches de bacon sur le dessus du rôti avant de le ficeler. Ficeler le rôti et le mettre au four. Ajouter les pommes et les oignons dans le plat de cuisson et les mettre sur la grille du four sous le rôti. Faire cuire entre 1 heure et 1 heure 1/2 ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 160°F (71°C). Brasser les pommes et les oignons pour qu'ils soient recouverts du jus du plat. **Donne 6 portions.**

Poulet aux herbes

1 c. à table (15 mL) de feuilles de sauge séchées
 1 c. à thé (5 mL) de thym séché en poudre
 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir

Pour préchauffer le four, régler le bouton de commande de la température sur 400°F (205°C); régler le bouton de fonction sur **Bake** (cuisson au four).

Laver le poulet et l'essuyer à l'essuie-tout. Mettre le poulet sur la rotissoire en suivant les instructions à la page 18.

Dans un petit bol, mélanger la sauge, le thym, le poivre, le sel de céleri et le paprika. Enduire le poulet d'huile d'olive. Frotter le mélange aux herbes sur la volaille. Faire rôtir pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 180°F (82°C).

Donne 4 à 5 portions.

1/4 c. à thé (1,25 mL) de sel de céleri

1/2 c. à thé (2,5 mL) de paprika

1 poulet de 4 livres (1,8 kg)

Huile d'olive

Recettes à cuisson au gril

Poisson au parmesan

1 livre (450 g) de filets de poisson frais ou surgelé tel que cabillaud, saumon ou hoplostète orange
 1 c. à table (15 mL) d'huile d'olive
 1 c. à table (15 mL) de jus de citron

2 c. à table (30 mL) de fromage Parmesan, râpé
 1/2 c. à thé (2,5 mL) d'estragon
 1/2 c. à thé (2,5 mL) de paprika
 Sel et poivre au goût

Suivre les instructions de cuisson au gril indiquées à la page 17.

Faire décongeler le poisson si nécessaire. Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif pour cuisson; mettre de côté. Rincer le poisson et le sécher avec un essuie-tout. Dans un sac en plastique refermable, mettre l'huile d'olive et le jus de citron. Dans un autre sac, mettre le fromage l'estragon, le paprika, le sel et le poivre; remuer pour mélanger. Mettre le poisson dans le sac d'huile et de jus de citron et secouer pour en enduire tous les côtés. Retirer le poisson et le mettre dans le sac de mélange sec; remuer pour l'enduire. Retirer le poisson et le mettre sur le plat préparé à l'avance. Régler le bouton de commande de la température sur 500°F (260°C); régler le bouton de fonction sur **Broil** (cuisson au gril). Faire cuire le poisson au gril pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur. **Donne 4 portions.**

Bœuf au gril

2 livres (900 g) de London broil, bifteck de ronde ou coupe désirée

8 onces (225 g) de champignons entiers
 1 gros oignon

Marinade (peut être remplacée par une marinade préparée) :

1 gousse d'ail, émincée
 1/2 tasse (125 mL) de sauce au soya
 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale
 1 c. à table (15 mL) de vinaigre

2 c. à table (30 mL) de ketchup
 1 c. à thé (5 mL) d'origan séché
 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir moulu

Suivre les instructions de cuisson au gril indiquées à la page 17.

Dans un petit bol, mélanger l'ail, la sauce au soya, l'huile, le vinaigre, le ketchup, l'origan et le poivre noir. Piquer la viande à la fourchette des deux côtés. Verser la marinade sur la viande. Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif; mettre de côté. Éplucher l'oignon et le couper en quartiers, laver les champignons et les mettre dans le plat de cuisson préparé. Mettre la grille de cuisson au gril dans le moule à cuisson. Retirer la viande de la marinade et la mettre sur la grille. Régler le bouton de commande de la température sur 500°F (260°C); régler le bouton de fonction sur **Broil** (cuisson au gril). Faire cuire au gril pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur. **Donne 4 portions.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre appareil, composer notre numéro sans frais de service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil. Cette information nous aidera à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matière et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMEN TLIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez composer le NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
5. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o el horno en agua u otro líquido.
6. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
7. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfrie antes de la limpieza y antes de colocar o retirar piezas.
8. No opere ningún aparato con un cable o clavija dañados, o después que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna otra forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su inspección, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
12. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes.
13. Debe tenerse extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Asegúrese de que el aceite o los líquidos calientes se enfrien antes de mover el aparato.
14. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición OFF/O (Apagado) y saque el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga extremo cuidado cuando saque la charola o cuando se deshaga de la grasa caliente.
16. No lo limpie con estropajos de metal. Se pueden separar pedazos del estropajo y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de descarga eléctrica.
17. No se deben insertar en el horno alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal, ya que pueden producir un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto, tocando o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, u objetos semejantes, cuando está en operación. No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras esté en operación.
19. Debe tenerse extremo cuidado cuando se usen recipientes hechos de un material diferente de metal o de vidrio.
20. No guarde en este horno ningún otro material que no sea el de los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y objetos semejantes.
22. No cubra la charola para migajas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio, ya que esto puede hacer que el horno se recaliente.
23. Para apagar el horno, gire el temporizador hacia la posición OFF/O (Apagado). Vea la sección "Piezas y características".
24. No ponga los ojos ni la cara demasiado cerca de la puerta de vidrio templada de seguridad, por si llegara a romperse el vidrio de seguridad.
25. Siempre use el aparato con la charola para migajas segura en su lugar.
26. No use el aparato para otro uso que para el que ha sido diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la del horno. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a

las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame a nuestro número de teléfono gratis de servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Antes del primer uso

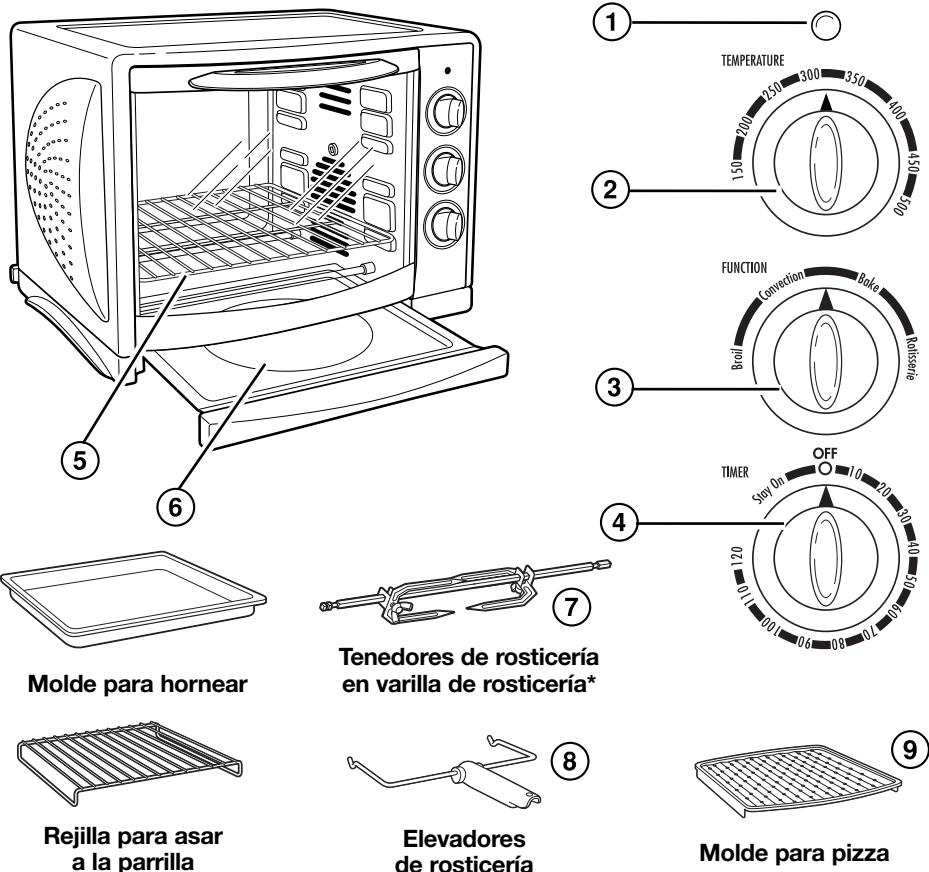
La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno en el tomacorriente. Coloque la perilla de temperatura en 450°F (230°C). Caliente a esa temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial. Lave todos los accesorios antes del uso.

Piezas y Características

1. Luz indicadora de encendido
2. Perilla de temperatura
3. Perilla de función rosticería*
4. Temporizador/control de encendido/apagado del horno (ON/OFF)
5. Parrilla del horno (2)

6. Charola deslizable
7. Tenedores de rosticería en varilla de rosticería
8. Elevadores de rosticería
9. Molde para pizza

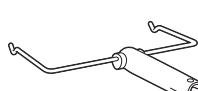
*característica opcional en ciertos modelos



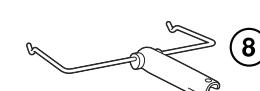
Molde para hornear



Rejilla para asar a la parrilla



Elevadores de rosticería



Molde para pizza

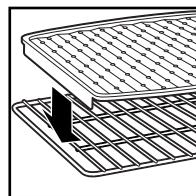
Modelo Hamilton Beach:	Tipo:	Características Eléctricas:
31195	027	120 V~ 60 Hz 1500 W
31197	027	120 V~ 60 Hz 1500 W

Cómo usar el horno

Horneado y cocción tradicional

1. Coloque la rejilla del horno en la posición media o baja, dependiendo del alimento que va a cocinar.

Cuando cocine pizza, coloque el molde para pizza encima de la rejilla con las patas del molde para pizza alineadas de manera que caigan dentro de las ranuras de la rejilla del horno.



2. Ajuste la perilla de temperatura en la temperatura deseada.
3. Ajuste la perilla de función en BAKE (hornear).
4. Ajuste el temporizador en 10 minutos o en Stay On (permanecer encendido) para precalentar el horno por 10 minutos.
5. Coloque en el horno la comida que va a hornear.
6. Ajuste el temporizador en el tiempo deseado o en Stay On.
7. Al terminar apáguelo (OFF/O). Desenchufe del tomacorriente.

Consejos para calentar y recalentar

- No cubra por completo los alimentos con papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y retrasar el calentado.
- Para recalentar panecillos y galletas, colóquelos en el molde para hornear y caliente a 300°F (150°C) durante 10 minutos.

- Recaliente las sobras de asados o cacerolas a 350°F (180°C) por 20 a 30 minutos o hasta que se calienten por completo.

Consejos para cocer

- El método de convección cuece hasta un tercio más rápido que el horneado tradicional.
- Cuando lo use por primera vez, fíjese si el tiempo o la temperatura se deben ajustar.
- El tiempo de cocción variará considerablemente dependiendo del grosor de la carne. Cocine hasta que el termómetro insertado en el centro de la carne registre el punto de cocción deseado.

Tamaños de moldes

Los siguientes moldes son adecuados para su horno. Para asegurarse, antes de preparar la receta coloque el molde en el horno para revisar que sea el apropiado.

Molde para 6 panecillos de una taza

2 Molde para pan de 8 x 4 pulgadas (20 x 10 cm)

Molde para pan de 9 x 5 (23 x 13 cm)

2 Molde redondo o cuadrado para hornear de 8 pulgadas (20 cm)

La mayoría de los platos para cacerola de 1 a 1 1/2 quartos (1 a 1 1/2 L)

28

!ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Para reducir el riesgo de incendio, no use bolsas de cocción para hornos en este horno.

Asar a la parrilla

1. Coloque la rejilla del horno en la posición alta o media. Coloque el alimento en el molde para hornear sobre la rejilla para asar a la parrilla y póngalo en el horno. No precaliente el horno.
2. Ajuste la perilla de temperatura a 500°F (260°C).
3. Ajuste la perilla de función en Broil (asar a la parrilla).
4. Ajuste el temporizador entre 5 y 15 minutos o en Stay On (permanecer encendido).
5. A la mitad del tiempo de cocción o cuando la comida se haya dorado, dé vuelta al alimento para que se dore y cueza por el otro lado.
6. Al terminar, apague el horno (OFF/O). Desenchufe del tomacorriente.

Consejos para asar a la parrilla

- Para obtener mejores resultados, no precaliente el horno cuando ase a la parrilla.
- Siempre deje un espacio de al menos una pulgada entre los alimentos y el elemento de calentamiento.
- Use la rejilla para asar a la parrilla en la posición alta para tiempos más rápidos de asado a la parrilla. Use la posición baja para los alimentos que necesiten tiempos para asar más prolongados, como el pollo.

Tabla para asar a la parrilla

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO
Hamburguesas	20 minutos
Hot Dogs	15 minutos
Salchichones o empanadas (perfore la cubierta antes de cocer)	15 a 20 minutos
Pescado	15 minutos

Estos tiempos de cocción son un promedio y se deben ajustar a las preferencias individuales. Dé vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

Características opcionales

(disponibles en ciertos modelos)

Cocción por convección

NOTA: El modo de cocción por convección cocerá la mayoría de los alimentos hasta un tercio más rápido que el horneado tradicional.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición media o baja, dependiendo del alimento que va a cocinar.
2. Ajuste la perilla de temperatura en la temperatura deseada.
3. Ajuste la perilla de función en Convection (Convección).
4. Ajuste el temporizador en 10 minutos o en Stay On (permanecer encendido) para precalentar el horno por 10 minutos antes de empezar a hornear.
5. Coloque en el horno la comida que va a hornear.
6. Ajuste el temporizador entre 5 y 15 minutos o en Stay On.
7. Al terminar apáguelo (OFF/O). Desenchufe del tomacorriente.

Características opcionales (continuación)

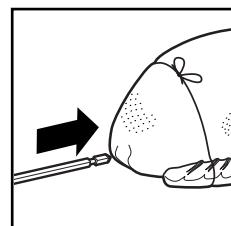
Cocción por rosticero

1. Coloque la rejilla del horno en la posición más baja, después coloque el molde para hornear sobre la rejilla.

2. Precaliente el horno a la temperatura deseada.

NOTA: Los elementos de calentamiento de la parte inferior no se encenderán durante la cocción por rosticero.

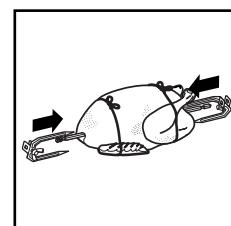
3. Inserte la varilla de rosticería en el centro de la carne.



NOTA: El pollo y piezas grandes de carne se deben atar con una cuerda de algodón. Las alas y piernas de pollo se deben amarrar ajustadamente para evitar que

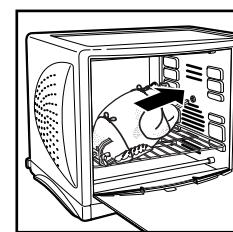
toquen la bandeja de goteo. Puede acomodar en el horno un pollo de hasta 5 libras si se centra y amarra correctamente.

4. Coloque los tenedores de rosticería en la varilla con los tenedores insertados en la parte inferior del pollo. Centre la carne a lo largo en la varilla.



5. Apriete los tornillos en los tenedores de rosticería después de haber centrado la carne en la varilla.

6. Apague el horno (OFF/O), después use el elevador de rosticería para poner la varilla en el horno con el extremo puntiagudo de la varilla insertado en el lado derecho del horno. Levante la varilla sobre el soporte en el lado izquierdo del horno y ponga la varilla sobre el soporte. Coloque el molde para hornear debajo de la carne.



7. Gire la perilla de función hacia el ajuste de rosticería.

NOTA: Siempre apague el horno (OFF/O) para revisar la temperatura de la carne o para sacar la carne del horno.

8. Para sacar la carne cocida del horno, coloque el elevador de rosticería con los ganchos debajo de la varilla de rosticería. Levante y deslice la varilla de rosticería hacia la izquierda y sáquela del horno.

9. Coloque la carne en una superficie limpia y use un agarrador de ollas para desatornillar los tenedores de rosticería de la varilla de rosticería. Deslice la carne en una charola para servir o en una superficie para cortar.

Limpieza del horno

La charola deslizable de su horno se debe limpiar con frecuencia para un mejor rendimiento y durabilidad.

1. Desenchufe el horno y deje que se enfrie.
2. Lave la rejilla del horno y el molde para hornear en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
3. Para limpiar la charola para migajas, deslícela hacia afuera y límpiela con

una paño húmedo. Deslícela de regreso a su lugar.

4. Para limpiar las paredes interiores y el exterior del horno, límpie con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos. No límpie con esponjas de metal para limpiar ya que se pueden desprender trozos y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de choque eléctrico.

Solución de problemas

El horno no calienta.

Revise para asegurarse de que el tomacorriente funcione y de que el horno esté enchufado. Después gire la perilla de temperatura a 350°F, gire la perilla de función a **Bake** (hornear) y gire el temporizador a permanecer encendido (Stay On).

Sale del horno un olor y humo.

El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los electrodomésticos para calentar. Esto no se presentará después del periodo inicial de calentamiento.

Algunos alimentos se queman y otros no se cuecen.

Use la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno. Ajuste la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener mejores resultados con sus recetas.

Recetas para hornear

Pollo asado

Para asar un pollo completo en el horno, el pollo debe pesar 7 libras o menos.

Papas al horno

4 papas para hornear medianas, de unas 10 onzas cada una

Lave las papas y perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas en el molde para hornear y ponga el horno a 425°F (220°C). Cueza por una hora o hasta que estén listas. No las envuelva en papel de aluminio ya que ello puede aumentar el tiempo de cocción.

Salsa picante de frijoles a la mexicana

1 lata de 15 onzas (425 g) de frijoles negros, bien escurrida	1/3 taza (80 ml) de crema agria
1 cucharadita (5 ml) de salsa de chile picante	1/3 taza (80 ml) de salsa

4 onzas (115 g) de queso Monterrey Jack, rallado

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 350°F (180°C) y gire la perilla de función a **Bake** (Hornear). Haga puré los frijoles. Agregue la salsa de chile picante, crema agria, salsa y la mitad del queso. Coloque con una cuchara en un cacerola poco profunda. Espolvoree el resto del queso por encima. Cueza a 350°F por unos 10 minutos o hasta que haga burbujas. Sirva con totopos. **Rinde 3 tazas (750 ml).**

Asado de cerdo y arándano agrio con camotes

3 camotes pelados y costados en cuartos	1 lata de 14 onzas (400 g) de salsa de arándanos y moras enteros
1 asado de cerdo sin hueso de 2 libras (900 g)	1/4 cucharadita (1.25 ml) clavos molidos
1/2 taza (125 ml) de azúcar	Sal al gusto

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de control de la temperatura a 400°F (205°C); ajuste la perilla de función en **Bake** (hornear).

Coloque los camotes en el fondo de un molde para asar. Lave el asado y póngalo sobre los camotes. En un tazón mediano, haga puré la salsa de arándano agrio, agregue y mezcle el azúcar, clavos y sal. Vierta sobre el asado y los camotes. Cueza hasta que el termómetro insertado en el centro del asado marque 160°F (71°C), de 45 a 60 minutos. (El tiempo de cocción variará ampliamente dependiendo del grosor del asado). **Sirve 4 porciones.**

Receta para convección

Pechuga de pavo asada a las hierbas

1 pechuga de pavo de 7 libras (3150 g), fresca o congelada, descongelada	1/2 cucharadita (2.5 ml) de ajo picado
1 cucharadita (5 ml) de tomillo molido	1/2 taza (125 ml) de mantequilla ablandada
1 cucharadita (5 ml) de hojas de romero trituradas	Sal y pimienta al gusto

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de control de la temperatura a 400°F (205°C); ajuste la perilla de función en convección. Rocíe la rejilla de la bandeja del asador con aceite de cocina antiadherente en aerosol.

Coloque la pechuga de pavo en la rejilla. En un tazón pequeño mezcle el tomillo, romero, ajo, sal, pimienta y mantequilla; frote la mezcla homogéneamente en la pechuga de pavo. Ase la pechuga de pavo por 2½ horas o hasta que la temperatura interna alcance los 180°F (82°C). **Sirve 8 porciones.**

Receta para rosticería

Pollo frotado con hierbas

1 cucharada (15 ml) de hojas de salvia secas	1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal de apio
1 cucharadita (5 ml) de tomillo seco molido	1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimentón
1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida	1 pollo de 4 libras (1800 g)
	Aceite de olivo

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de control de la temperatura a 400°F (205°C); fije la perilla de función en **Bake** (Hornear).

Lave el pollo y séquelo con pequeños golpes secos con toallas de papel. Coloque el pollo en el ensamblaje de rosticería siguiendo las instrucciones en la página 30.

En un tazón pequeño, combine la salvia, tomillo, pimienta, sal de apio y el pimentón. Cepille el pollo con aceite de olivo. Frote el ave entera con la mezcla de hierbas. Cueza por 2 horas o hasta que el termómetro marque 180°F (82°C). **Sirve de 4 a 5 porciones.**

Receta para asar

Carne de res a la parrilla

2 libras (900 g) de asado a la londinense, de bistec de masa redonda o del corte deseado

8 onzas (225 g) de champiñones enteros
1 cebolla grande

Para marinar (se puede sustituir con marinado preparado:

1 diente de ajo picado	2 cucharadas (30 ml) de catsup
½ taza (125 ml) de salsa de soya	1 cucharadita (5 ml) de orégano seco
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal	1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida
1 cucharada (15 ml) de vinagre	

Siga las instrucciones para cocinar a la parrilla que se encuentran en la página 29.

En un tazón pequeño, mezcle el ajo, salsa de soya, aceite, vinagre, catsup, orégano y pimienta negra. Con un tenedor, haga varios orificios por ambos lados de la carne. Vierta el marinado sobre la carne.

Rocíe el molde para hornear con aceite de cocina antiadherente en aerosol, deje a un lado. Pele y corte en cuartos la cebolla, lave los champiñones y colóquelos en el molde para hornear preparado. Coloque por encima la rejilla para asar. Saque la carne del marinado y colóquela en la rejilla. Ajuste la perilla de control de la temperatura a 500°F (260°C); ajuste la perilla de función en asar a la parrilla. Ase a la parrilla por 15 a 18 minutos por lado, dependiendo del grosor. **Sirve 4 porciones.**

Hamilton Beach.**Proctor Silex®**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
-----------	--	--------	---	---------	--

Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.

Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el translado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA ___ MES ___ AÑO ___

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO

(DIMALSA)

Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio

Col. El Infiernillo C.P. 54878

Cuautitlán, Edo de México

Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42

Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

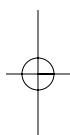
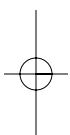
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030



HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

840119500

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

36

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

12/03

